

LES PRODUITS SEMI-ELABORES

1. DEFINITION.

Ce terme désigne les produits alimentaires qui ont subi un début de préparation (épluchage, taillage, piéçage, pré cuisson...) voire une préparation complète dans le cas de P.C.E.A. (plats cuisinés élaborés à l'avance) avant d'être livrés à la restauration.

L'utilisation de ces produits s'inscrit dans des formes de restauration (concepts de production) dits d'assemblage ou de composition.

➤ **Les différentes formes de restauration.**

Restauration traditionnelle et gastronomique	Utilisation de produits bruts, frais en priorité avec une utilisation restreinte des aides culinaires...
Restauration d'assemblage ou de composition	Utilisation des produits semi élaborés ou prêts à être cuisinés ou à être assemblés et de quelques produits frais...
Restauration sans cuisine	Utilisation de plats cuisinés prêts à être consommés...

2. LES DIFFERENTS PRODUITS.

a) **Les produits semi élaborés.** (ou aides culinaires) :

Leur niveau d'élaboration est variable, ils demandent aux cuisiniers un minimum de travail, il est alors judicieux de les utilisés comme simples compléments de produits bruts et frais...

Nous retrouvons dans cette gamme les volailles prêtes à cuire (P.A.C.) ou découpées, les abaisses de feuilletage, les fonds et fumets déshydratés ainsi que les bases de sauces, les ovo produits, les légumes de la quatrième gamme...

b) Les produits prêts à l'emploi.

Ces produits sont prêts à être utilisés, il suffit de rectifier les assaisonnements, éventuellement de les cuire.




Nous retrouvons dans cette gamme les sauces prêtes à l'emploi, les bases de pâtisserie comme la crème brûlée qu'il ne reste plus qu'à cuire, la mousse au chocolat...

c) Les plats cuisinés à l'avance (P.C.E.A.).

Ce sont des plats cuisinés qu'il suffit de réchauffer et qui peuvent être consommés directement.

3. LES UTILISATIONS.

Quel que soient leurs niveaux d'élaborations, ces produits nécessitent :

-  Une lecture attentive du mode d'emploi...
-  Un respect rigoureux des poids et mesures car ces produits sont souvent concentrés...
-  Un respect des délais de conservation comme n'importe quelle autre matière première...

L'utilisation de ces produits sujette à polémique permet de supprimer certaines tâches fastidieuses et peu valorisantes comme les préparations préliminaires et par conséquent d'orienter le cuisinier vers des préparations culinaires pures, vers d'avantage de créativité...

L'économie de main d'œuvre est à considérer ainsi que les économies d'énergie, de matériel, de locaux...